



ALFRED'S

Restaurant

Menü

Alfred's «Klassiker»

	Vorspeise	Hauptspeise
 Grüner Blattsalat mit Hausdressing	10	
 Grüner Mini-Salat mit Hausdressing	6	
 Bunte Salatbowl mit Saisongemüse, Hausdressing	13	
 Mediterraner Brotsalat aus der Hausbäckerei wahlweise mit cremiger Burrata, pochiertem Unterbächler Ei oder Landjäger Chips	16	26
Tatar-Brett – 2, 3 oder 5 Gläsli serviert mit Brot aus Rosa's Hausbäckerei wahlweise mit Cervelattatar, Rindstatar, Swisslachstatar		
 Grillgemüsetatar, Linsentatar	pro Glas 6	
 Dimi's veganes Tatar garniert	14	24
 Seiler Raclette-Würfel in Kräuterpanade gebacken, serviert auf Zwiebel-Konfit	16	26
 Hausgemachte Kräutersuppe mit Bergkäse-Ravioli (2 Stk. / 3 Stk.)	15	25
 Haslimehl-Spätzli-Pfanne mit Herbstgemüse und Pilzen, gratiniert mit Gummenalper Bergkäse		26
Haslimehl-Spätzli-Pfanne mit Herbstgemüse, Pilzen und Speck. Gratiniert mit Gummenalper Bergkäse		28
Büetzerburger auf der Maurerkelle, serviert mit Pommes Frites Rindfleisch (180 g), marinierte Zwiebeln, gesalzene Gurken, Salat, Tomaten Kräuterquark und BBQ-Sauce		29
 «Müeh mit de Chüeh»-Vegi-Burger, serviert mit Pommes Frites Vegi-Burger-Patty (180 g), marinierte Zwiebeln, gesalzene Gurken, Salat, Tomaten Kräuter-Veganese & BBQ-Sauce		27

Herbst im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
 Nüsslisalat mit Feigen-Senf-Dressing, Ei und Kürbis süss-sauer	14	
 Nüsslisalat mit Feigen-Senf-Dressing, Ei und Kürbis süss-sauer mit Speck	17	
Trauben-Feigen-Salat mit hausgemachten Herbstrollen	18	28
 Trauben-Feigen-Salat mit hausgemachten Kichererbsenbällchen	18	28
 Gebackener Butternuss-Kürbis mit Kräutervinaigrette, karamellisierter Ziegenkäse & Baumnusspesto	20	30
 Pikante Kürbis-Kokos-Suppe im Weckglas, serviert mit Dörrtomaten Focaccia	15	25
Wildwurst-Tatar, Kürbis süss-sauer & hausgemachte Marroni-Mayonnaise serviert mit Brot aus Rosa's Hausbäckerei	18	28
Wildfleisch-Carpaccio, Nüsslisalat & marinierte Marroni	25	35
 Hausgemachte Rotkrautknödel, Pilzragout an Kräutersauce & glasierte Marroni		28
Hausgemachte Rotkrautknödel, Pilzragout an Kräutersauce & glasierte Marroni mit Wildfleisch-Hackbraten		36
		Dessert
 Vermicelles-Tiramisu		14
 Rotwein-Zwetschgen mit hausgemachtem Sauerrahmglace		15
 Süssmostcreme mit karamellisierten Nüssen		12
 Vermicelles mit Hasli-Meränggä und marinierten Feigen		15

Fleisch

INFO Alfred's Holzkohलगrill ist immer von Dienstag bis Samstag heiss für dich.
An allen anderen Tagen grillieren wir unsere besten Stücke auf der Plancha in der Küche.

GRILLPLATTE

Empfehlung des Hauses: «Mix Grillplatte» mit Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Wurst 56

GRILLTELLER

LUMA® Beef Hohrücken 54

LUMA® Schweinskotelette 42

Entrecôte 39

Pouletoberschenkel 28

Hofstetter Gitziwurst 160 gr 28

Kalbfleischkäse 28

TRAUFFER'S DRY AGE

Regionalität und Nachhaltigkeit liegen uns am Herzen. Fleisch aus der Region lassen wir im hauseigenen Dry Ager 30 bis 60 Tage reifen. Uns ist wichtig, dass wir die ganzen Tiere verarbeiten können, daher variiert das Angebot. Frag unser Service-Team, was wir heute «im Kasten» haben.

EINHEIMISCHES & SCHWEIZER WILDFLEISCH

Tagesangebot. Nur was der Jäger aus dem Wald bringt. Frag unser Service-Team.

Unser Fleisch servieren wir wahlweise mit zwei Beilagen und zwei Saucen:

BEILAGEN

Pommes Frites, Sellerie-Kartoffel-Stock mit Trüffel, Kernser Teigwaren, Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Salat

SAUCEN

Rotweinjus, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, hausgemachte Wasabi-Mayonnaise, hausgemachte Trüffel-Mayonnaise, Kräuterquark

Für die Jüngschtä

Pommes Frites
Kuh(le) Teigwaren
Rösti
Pommes Chips

Rindsgehacktes
Tomatensauce
Chipolatas
Cervelat

Rüebli
Gurken
Cherry Tomätli

0 – 8 (pro Altersjahr) 2

9 – 12-jährige 18

hier gilt: s'git so viel wie d'magsch!

Für Süessi

Rustikale Crèmeschnitte aus der Hausbäckerei 12

Haslitaler Meränggä (Meringues) mit Nüdle 10

Marc's Liebling: Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelkompott 12

 Brigitte's Liebling: veganer Schokoladenbrownie mit Erdnussbutter-Topping 14



BANANENSPLIT
GLACE



FIOR DI LATTE
GLACE



COOKIES
GLACE



GLOBINE
GLACE



MADISWILER
ERDBEER
SORBET



JOGHURT
HEIDELBEER
GLACE



KAFFEE
GLACE



DARK
CHOCOLATE
SORBET



ERDNUSS &
SCHOKOLADE
GLACE



KAREMELL
VEGAN



KAFFEE
VEGAN



STRACCIATELLA
GLACE



VANILLE
GLACE



PISTAZIEN
VEGAN

LECK MICH DOCH AUS DEM CHÜBELI

CHF 6.-
120ML - PREIS INKL MWST

 Vegetarisch

 Vegan

 **Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Swissshrimps und Schweizer Lachs.**

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten gibt dir unser Service-Team gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.



TRAUFFER
Erlebniswelt



ROSA'S
Bäckerei & Bistro



ALFRED'S
Restaurant



BREITERHOTEL
Hofstetten